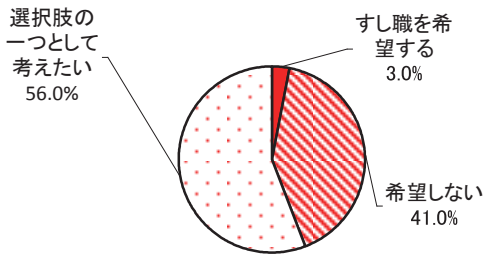
平成 25 年度後継者育成事業

本格すし体験学習写真集＆アンケート結果

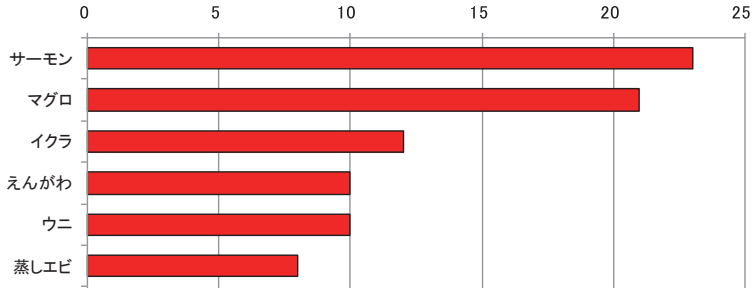
平成 25 年 7 月 9 日（火）・10 日（水）・11 日（木）・12 日（金）
新潟市　新潟調理師専門学校　　スタッフ　新潟中央支部の皆さん

Q6　職業の選択肢としてのすし職について

質問	回答数	%
すし職を希望する	4	3.0
希望しない	55	41.0
選択肢の一つとして考えたい	75	56.0
無回答		
計	134	100



Q2 好きなすしネタランキング



Q3　板前さんと接してみてどうだったか

優しく丁寧に教えてくださって、初めて握りを作ったけど、おいしく出来て良かったです
寿司の奥深さと知れた
思っていたよりも全然優しかったです。すしに関する色々な話を聞かせていただき、とても充実した時間でした
正直かたくるしいイメージがあったので、会ってみて陽気な人たちで色々な豆知識を教えていただきました
今まであまり気にしていなかった包丁の管理を徹底的に教えてもらった
板前さんが簡単そうにすんなりしていることが難しくて、職人だなと思いました。手首のやわらかさに驚きました。優しくしてくれて嬉しかったです。
やっぱり現場で働いているので学校のように甘くはなかったけど、色々現場のことやこれからも役立つことを教えてらえた
しっかりと教えてもらい、とてもわかりやすかった。日本料理って感じでカッコよかった。
すごく上手でさすがだなと思いました。すごく厳しかったけど、働けばもっと厳しくなるし、もっと勉強してがんばりたい。僕たちに技術を教えてくれたから盗める所は盗みたい
今日みたいなことは、めったに無いことだったので、とても良かったと思います
やはり寿司のことに関することを聞いて今まで知らなかった歴史などを知れて良かったです
すごくかっこよかったです。手先がすごくテキパキしていてかっこよかったです
盛り付け方の種類や歴史について教えてくれたりと、とても丁寧でした。説明も分かりやすくて、楽しくできました